VON SALIS



Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Cristal Brut 2018

CHF 259.00

75cl
12%
AN 7165718

Degustationsnotiz
Intensive goldene Farbe mit glänzenden Reflexen. Überaus feine, dynamische Effervescenz. Intensives Bukett mit dicht konzentrierten Noten von gelben Früchten (weisse Pfirsiche, Mirabellen) und herrlichen Röstaromen, die an gebrannte Haselnüsse und Mandeln erinnern. Der Chardonnay trägt zu dieser komplexen, perfekt integrierten Kombination von Mandelnoten, Erntearomen und süssen Pollen bei, der Pinot Noir sorgt für saftige Aromen von roten Früchten. Am Gaumen zugleich konzentriert, energiegeladen und vibrierend. Der Auftakt gibt sich samtweich, schmeichelnd und fast ölig. Geprägt ist er von den süssen Noten kandierter Früchte sowie von jodhaltigen Gewürzaromen. Dann spannt sich die pudrige Textur, die Frische nimmt zu. Der Wein zeigt sich ganz von seiner reinen, präzisen, ziselierten Seite. Das überaus schmackhafte Finale stützt sich auf vom Holz beeinflusste, saftige, saline Noten. Es ist dicht konzentriert und verfügt zugleich über eine grosse Aromafeinheit.

Herstellung
Cristal 2015 ist ein Wein seines Terroirs par excellence, ein perfektes Echo seines Bodens. Er stammt aus, seit 1845 geduldig zusammengestellten Lagen, die im Rahmen eines Winzerkonzepts nach Mass bearbeitet werden. Dies beinhaltet tägliche tugendhafte Praktiken, wie sanfter Rebschnitt, lang brachliegende Flächen, biodynamischen Kompost und Methoden, die sich am Modell der Permakultur orientieren, bei dem das Ökosystem sein Gleichgewicht anpasst und den Menschen mit der Natur verbindet. Das Streben nach Exzellenz spiegelt sich am deutlichsten in der bemerkenswerten Präzision der Arbeit im Weinkeller. 25 % des Weins werden ohne jegliche malolaktischen Gärung in Holzfässern ausgebaut, um die aussergewöhnliche Reinheit der Frucht, ihren Glanz und ihre Frische zu bewahren.In jedem neuen Jahrgang zeigt sich der unverwechselbare Charakter von Cristal, wenngleich sich jedes Mal Aromen und Texturen, den Facetten eines Kaleidoskops gleich, ein wenig anders zusammenfügen. Diese sich ständig ändernden Nuancen, die der fortwährenden Erneuerung geschuldet sind, überraschen und begeistern Cristal-Liebhaber immer wieder von neuem.

Geniessen zu
Vorspeisen und Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch und Geflügelgerichten.

Produzent
Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1776 in Reims ist das Weingut Louis Roederer im Besitz derselben Familie. Es gehört heute zu den drei bedeutendsten, unabhängigen Champagnerhäuser. Seit Januar 2006 führt Frédéric Rouzaud, direkter Nachfahre von Louis Roederer, als, die ausschliesslich an der Qualität orientierte Firmenphilosophie fort. Die 240 Hektar des Roederer-Weingutes sind bei durchschnittlich 98% Grand-Cru klassifiziert. Das Weingut deckt zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses aus eigenem Rebbesitz. Weshalb der Champagner von Louis Roederer auch als «Champagner vom Eigentümer» gilt. Dank dieses in der Branche einzigartigen Umstandes hat Louis Roederer eine umfassende Kontrolle über seine Produktion.

VON SALIS



Louis Roederer Champagner Cristal Brut 2018

Region

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.